

主な食材配合内容表(学期物資) 目次

<中学校>

【1】 トックもち ~ さんま(筒切)(50g)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
トックもち	トックもち<トック>	P-1
赤飯(α化米)	あつという米(アルファ化赤飯) <あつという米(アルファ化赤飯)>	P-2
もち(煮込みもち)	煮込み餅<10G煮こみ餅100ヶ×10>	P-3
あずき	あずき<小豆>	P-4
ホールコーン(冷)	冷凍ホールコーン(国産) <北海道産ホールカーネルコーン1kg>	P-5
みかん(シロップ漬け)	<国産みかんシロップ漬け1kg>	P-6
パインアップル(シロップ漬け)	パインアップル<パインチビット1kg>	P-7
焼きのり(手巻き用)	全形焼のり(県産海苔使用) <(光海)焼きのり(全形)1枚入り>	P-8
こんぶ(角)	こんぶ(角)<角切昆布1cm角>	P-9
こんぶ(細切) ※物資変更	道東昆布(細切)梅2ミリ <道東昆布細切梅2ミリ北海道産>	P-10
寒天(フレーク)	寒天(フレーク)<寒天釜一番>	P-11
いわし(開・冷)	いわし開き<開き50g>	P-12
かれい(冷)(60g)	<皮付カレイ切身>	P-13
さけ(角・皮なし・冷)	さけ(角・皮なし)<秋鮭角切1.5cm>	P-14
さけ(冷)(60g)	さけ(60g)<秋さけ切身>	P-15
さば(三枚おろし・冷)(60g)	さば(三枚おろし 冷)<60g切身>	P-16
さわら(冷)(60g)	さわら切身<さわら切身>	P-17
さんま(筒切・冷)(50g)	さんま(筒切)(50g)<サンマ筒切>	P-18
さんま(筒切・冷)(50g)	さんま(筒切)(50g)<さんま筒切>	P-19

主な食材配合内容表(学期物資) 目次

【2】さんま(筒切)(60g) ~ ゆでたまご

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
さんま(筒切・冷)(60g)	さんま(筒切)(60g)<さんま筒切>	P-1
ししゃも(冷)	子持ちからふとししゃも <子持ちからふとししゃも>	P-2
はたはた(ドレス・冷)	ハタハタドレス(IQF) <はたはたドレスIQF>	P-3
ぶり(冷)(60g)	ぶり(60g)<天然ブリ切り身>	P-4
まぐろ水煮(フレーク)	まぐろと天然水シーチキン純 <まぐろと天然水シーチキン純>	P-5
まぐろ油漬(フレーク)	まぐろ油漬(フレーク) <TRIOシーチキンLフレーク液切不要>	P-6
メルルーサ(冷)(50g)	メルルーサ(1枚づけ)(50g) <メルルーサ切り身>	P-7
メルルーサ(冷)(60g)	メルルーサ(1枚づけ)(60g) <メルルーサ切り身>	P-8
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサ(一口) <2×4×0.7cm角>	P-9
貝柱(冷)	貝柱(冷)<カット貝柱>	P-10
えび(80~120・冷)	えび80/120冷<むきえび80/120>	P-11
えび(51~60・冷)	えび50/60冷<むきえび50/60>	P-12
いのしし肉	(冷蔵)猪肉上選(スライス)<猪肉>	P-13
鯨肉	鯨肉<冷凍角切2cm鯨肉>	P-14
ゆでたまご	ゆでたまご<茹卵(プレーン味)MS>	P-15

主な食材配合内容表(学期物資) 目次

【3】 うずら卵(水煮) ～ 菜飯のもと

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
うずら卵(水煮)	うずら卵水煮(レトルト) <うずら卵水煮(レトルト1kg)>	P-1
ヨーグルト(調)	ヨーグルト(調) <メイファーム生乳100%プレーンヨーグルト>	P-2
マヨネーズ(中学校)	<ケンコーランチマヨネーズ>	P-3,4
ひなあられ	ひなあられ<ひなあられ>	P-5
酒かす	酒かす<灘仕込生板粕200g>	P-6
ミンチカツ(冷)	開発ミンチカツ(卵・乳抜き) <協会開発ミンチカツ(乳・卵抜き)>	P-7
五香粉	<セレクトウーシャンフェン(五香粉)M缶D>	P-8
ナタデココ(シロップ漬け)	<甘みあっさりナタデココ>	P-9
パン粉 ※通年で使用している在庫がなくなり次第、こちらの物資に変更となります。	パン粉<白鳥パン粉小粒2kg>	P-10
てんぷら油	油脂類<日清キャノーラ油ミニローリー>	P-11
菜飯のもと	菜飯のもと <菜めし(国産青菜100%使用)>	追加分